

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Colher Perfurada Inox Profissional 35,5 cm

Informacoes do Produto

SKU:	LA72808	Modelo:	LA72808
Marca:	LACOR	EAN:	8414271728082

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA72808
EAN	8414271728082
Material	Inox

Descricao Resumida

Colher perfurada profissional em aço inoxidável 18/10, com 35,5 cm de comprimento, ideal para drenar e servir alimentos em cozinhas de alta exigência.

Descricao Completa

Esta colher perfurada em aço inoxidável 18/10, com 35,5 cm de comprimento, é ideal para a retirada de alimentos de líquidos quentes durante o serviço contínuo em cozinhas profissionais. O seu design permite uma drenagem eficiente, facilitando a separação de sólidos e líquidos, essencial para manter a qualidade dos pratos e otimizar o tempo em momentos de alta pressão.

colher perfurada profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento	35,5 cm
Dimensões Totais (L x P x A)	350 x 70 x 55 mm
Peso	178 g
Material	Aço Inoxidável 18/10

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, estabelecimentos de fast-casual e cantinas que necessitam de um utensílio robusto para o manuseamento de alimentos em grandes volumes. Facilita a separação de ingredientes durante a preparação ou o serviço, garantindo eficiência e higiene, especialmente em operações de mise en place e linha de empratamento.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em Aço Inoxidável 18/10 confere elevada resistência à corrosão e durabilidade, mesmo em ambientes de uso intensivo. O design perfurado assegura uma drenagem rápida e eficaz, otimizando o processo de confeção e empratamento, em conformidade com as normas de higiene HACCP. O seu comprimento de 35,5 cm proporciona uma distância segura das fontes de calor.

Perguntas Frequentes

Qual o material desta colher perfurada?

A colher é fabricada em Aço Inoxidável 18/10, garantindo robustez, durabilidade e resistência à corrosão.

Qual a dimensão total desta escumadeira?

As dimensões totais são 350 mm de comprimento, 70 mm de largura e 55 mm de altura.

Este utensílio é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É adequado para restaurantes, bares, cantinas, hotéis e serviços de catering que lidam com confeção de alimentos em volume e necessitam de utensílios eficientes e higiénicos.

Qual o principal benefício do material em Aço Inox 18/10?

A principal vantagem é a sua elevada resistência à corrosão, oxidação e a ataques químicos, garantindo uma longa vida útil e a manutenção das propriedades higiénicas, essenciais para o contacto alimentar.

A perfuração ajuda na segurança alimentar?

Sim, a perfuração permite uma drenagem rápida de líquidos, como óleos ou caldos, o que é crucial para o controlo da temperatura e textura dos alimentos, contribuindo para a qualidade final e segurança alimentar, em linha com as normas HACCP.